

2020年08月20日

関係者各位

一般社団法人日本塩分管理支援協会  
広報部

お知らせ

### 松嶋啓介シェフと代表の根本が対談

予防医学の領域で活躍されている松嶋啓介シェフと、代表の根本が対談をしました。詳細は以下をご確認ください。

#### ■概要

日付 2020年8月20日(木)

時間 22:00～23:30

費用 無料

視聴 LIVE 配信

アーカイブ <https://is.gd/2sxStL>

#### ■松嶋啓介シェフのご経歴

フランス各地で修業を重ねたのち、25歳でニースにレストランをオープン。3年後、外国人としては最年少でミシュラン一つ星を獲得する。ニースでは「すしK」など数店舗を手がける。2010年7月、フランス政府よりシェフとして初かつ最年少で「芸術文化勲章」を授与され、2016年12月には同政府より「農事功労章」を受勲。日本帰国時には、「パパだけの料理教室」「美食の寺子屋」「食から学ぶ経営術の料理教室」など、日仏の食文化を守り、本当の豊かさを学ぶ料理教室ほか、団体・企業での講演会も行っている。

著書：[最強「塩なし」料理理論](#)



以上